L'ART DU SHAKER

par

Dominique Migliorero

PRIX 20 f

BEAULIEU - SUR - MER

Dominique's Bristol Bar

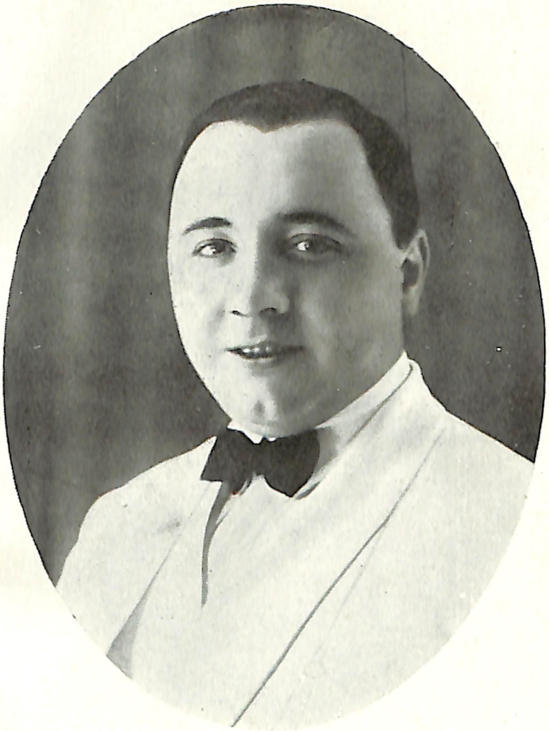
Avenue Blundell Maple

LE DERNIER CRÉÉ

ET LE PLUS CHIC

DE LA

COTE D'AZUR



DOMINIQUE MIGLIORERO

L'ART DU SHAKER

par

Dominique Migliorero

PRIX 20 F

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS

PRÉFACE

Le cocktail est le roi du bar.

Son origine?

On pense qu'elle date du commencement du siècle dernier, époque où les Américains eurent les premiers l'idée de mélanger les boissons.

Leur pays est, d'ailleurs, resté jusqu'à la date de la fameuse prohibition, la patrie du cocktail.

Il y a une trentaine d'années, Alphonse Allais, de joyeuse mémoire, apporta à Paris les premiers principes de liqueurs mélangées.

Parmi tant de nouveautés d'Outre-Atlantique, il en est peu qui aient connu pareil succès chez nous. La meilleure preuve en est le grand nombre de bars américains, qui se sont créés ces dernières années, aussi bien à Paris que dans les grands centres saisonniers. C'est surtout depuis la guerre, que la consommation des boissons américaines a pris une si grande extension sur le continent. Il n'y a plus maintenant, beaucoup d'habitués du bar, qui n'aient fait du cocktail, leur drink préféré. Aussi la France a-t-elle depuis ravi son titre à l'Amérique, et la Côte d'Azur plus particulièrement est, d'après les statistiques des grands quotidiens américains, la capitale incontestée du cocktail.

Le cocktail, par sa vogue, a pris lui-même son essor. Aussi les barmen de nos jours se sont-ils mis à l'œuvre pour en inventer de nouveaux, qui, loin de déparer leurs aînés, en ont, au contraire, enrichi la liste et se partagent, comme eux, la sympathie des amateurs.

C'est pour cette raison que je me suis décidé à publier ce manuel afin de mieux les faire connaître, et pour satisfaire

à la demande de mes nombreux clients et amis, qui cherchent non pas à devenir des As du Shaker, *mais peuvent, s'ils le désirent, arriver à de bons résultats; c'est-à-dire, pourvoir, si l'occasion se présente, fabriquer chez eux ou dans une réunion d'amis, un excellent cocktail, qui ne déparerait pas un bon repas de circonstance.*

Voilà pourquoi je présente ce petit ouvrage avec confiance, et je suis sûr d'avance qu'il obtiendra, auprès de ses lecteurs, un légitime succès.

La liste des recettes qu'il contient sont toutes très simples; avec les mélanges tels qu'ils sont décrits on peut facilement, ayant un peu de goût, fabriquer et obtenir une savoureuse boisson que ne dédaignerait pas un fin gourmet habitué à déguster ses verres préparés par les mains d'un maître Barman.

DOMINIQUE MIGLIORERO,

NEW-YORK BAR

19, Rue Honoré-Sauvan, NICE

DOMINIQUE'S BRISTOL BAR

Avenue Blundell-Maple,

BEAULIEU-SUR-MER.

L'Art du Shaker

On peut diviser de deux façons les boissons Anglaises et Américaines :

1° Les SHORT DRINKS ou petits verres, qui comprennent les cocktails proprement dits.

Eux-mêmes se groupent en deux qualités : les cocktails apéritifs et les cocktails digestifs ou cordials. La plupart des cocktails apéritifs sont très fortifiants, des jaunes ou du blanc d'œuf, du lait même rentrant dans leur préparation ;

2° Les LONG DRINKS, boissons très désaltérantes servies dans de grands verres et qui, l'été surtout, sont très agréables. Les Cobblers, les Fizzes, les Juleps et les Slings sont très en vogue.

COMMENT LES PREPARER

Pour la confection, des recettes décrites dans ce manuel, quelques petits accessoires, qu'il est très facile de se procurer, sont indispensables ; en voici l'énumération :

— Un grand verre à mélanger à fond très épais, pour éviter de le casser quand on remue fortement son contenu.

— Un shaker ou deux timbales en argent pouvant s'emboîter.

— Une longue cuillère à mélanger.

— Une passoire forme coquille qui s'adapte au grand verre à mélanger.

— Une passoire à ressort qui sert avec le shaker.

— Une rape à muscade.

— Trois flacons à bouchons stilligouttes pour contenir le curaçao, le bitter angostura et l'orange bitters.

Les verres qu'on utilise généralement pour servir ces boissons sont :

Pour les cocktails apéritifs, un verre forme verre à Porto, dont la contenance est d'environ 10 centilitres.

Pour les cordials, le même verre de 2 centilitres plus petit.

Pour les boissons, dont un œuf rentre dans leur préparation, le verre doit avoir 12 centilitres.

Quant aux longs drinks, la plupart se servent dans des tumblers de 25 centilitres, ou des verres à forme ballon, dont la contenance varie entre 15 et 20 centilitres.

Tous ces verres sont de forme classique dans les bars, mais ils ne sont d'absolue nécessité chez soi, car la saveur d'un bon cocktail ne varie pas, quelle que soit la forme du verre qui le contient.

PRESQUE TOUTES CES BOISSONS SE SERVENT GLACEES

Pour leur préparation la glace y est donc nécessaire. Prendre soin de toujours éviter la glace neige, qui fond très vite ; par conséquent, ne glace pas assez et, en plus, donne un mauvais goût.

Le shaker est nécessaire pour la fabrication de beaucoup de ces boissons (c'est-à-dire pour celles dont les œufs, le lait, le jus de citron ou d'orange sont employés pour leur préparation).

Pour cela prendre un gobelet du shaker, y mettre quelques petits morceaux de glace bien claire, ajouter les ingrédients nécessaires et verser ensuite les liqueurs voulues.

Fermer le shaker avec l'autre gobelet.

Bien FRAPPER : c'est-à-dire bien agiter le shaker avec les deux mains, dans un mouvement rotatif de bas en haut, de sorte que le contenu reste bien glacé et bien mélangé. Ouvrir ensuite le shaker, y adapter la passoire ressort et passer le mélange dans les verres appropriés.

— Pour la plupart des cocktails où seules les liqueurs rentrent dans leur préparation, il est préférable de les fabriquer dans le verre à mélanger.

On pratique de la façon suivante :

Mettre quelques petits morceaux de glace dans le verre à mélanger, y ajouter un peu d'eau que l'on rejette aussitôt, après avoir lavé la glace, verser ensuite les liqueurs nécessaires pour préparer votre cocktail. Remuer pendant quelques instants avec la longue cuillère de bar, prendre la passoire et passer le mélange dans le verre pour servir.

Pour certains cocktails, on ajoute un zeste de citron ou d'orange ; pour d'autres, il est préférable de le presser, comme il est d'ailleurs indiqué sur les recettes en question. Il suffit pour cela de prendre le zeste entre les pouces et les index et de le presser dans sa longueur au-dessus des verres préparés.

L'essence du zeste ainsi obtenue se mélange au cocktail et lui donne un goût très apprécié.

J'ai gardé, pour la fin, le facteur indispensable à la réussite d'un bon cocktail. Les bons barmen, ceux qui ont la faveur de la clientèle, lui doivent leur succès, car le principe est infaillible. Il sert d'ailleurs de divise à tout bar sérieux.

Les Anglais et les Américains la définissent ainsi :

RIGHT QUALITY — LARGEST QUANTITY

Ce qui, en Français, veut dire :

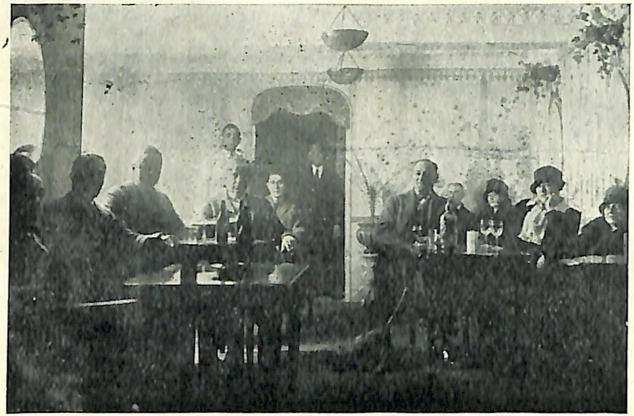
DONNER BON ET BIEN SERVIR

L'AUTEUR.

NEW-YORK BAR

19, Rue Honoré-Sauvan
NICE

LE BAR



La Salle de Dégustation

New-York

AMERICAN BAR

Absinthe Cocktail

2/3 Absinthe; 1/6 Gin, 1/6 Anisette.
Bien glacer et servir dans un verre à cocktail.

Adonis Cocktail

1/2 Sherry, 1/2 Vermouth Turin.

Alaska Cocktail

2/3 Gin, 1/3 Chartreuse jaune.

Alexander Cocktail

1/3 Gin; 1/3 Cacao Chouva; 1/3 crème fraîche.
Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer et servir dans un verre à flip.

Ale Flip

1 verre à madère de Bordeaux blanc, 1 jaune d'œuf, 1 cuiller de sucre en poudre.
Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer et servir dans un grand verre, compléter avec du Pale Ale.

Alfonso Cocktail

Dans un verre à Bordeaux : 1/2 morceau de sucre, 2 traits Angostura Bitter par-dessus, 1/4 Dubonnet, 3/4 Champagne.
Boisson préférée de S. M. le Roi d'Espagne, pendant son séjour à Deauville, en 1922.

American Lemonade

Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 2 cuillerées de sucre en poudre, jus de 2 citrons, 1 verre de Porto, finir avec eau de seltz. (Bien remuer et servir.)

Angel's Kiss

Dans un verre à liqueur, servir : 1/2 crème de cacao, 1/2 crème fraîche.

Angleterre Cocktail

2/3 de Canadian Club Whisky, 1/6 jus de citron, 1/6 Grenadine, 2 traits d'Angostura.

Préparer dans le Shaker, bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

Apple Jack Cocktail

1/2 Apple Jack, 1/4 Grenadine, 1/4 jus de citron.

Astoria Cocktail

1 cuillère à café d'Apricot Brandy, 2/3 Scotch Whisky, 1/3 Vermouth Turin.

Attaboy Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Bacardi, 1/3 Cointreau, 1/3 jus de citron.

Bacardi Cocktail

1/2 Bacardi, 1/2 jus de citron, 2 traits sirop de Grenadine.
(Le Bacardi est un rhum blanc distillé à Santiago de Cuba.)

Bamboo Cocktail

1 trait orange Bitters, 1/2 Dry Sherry, 1/2 Vermouth Français.
Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Banco Cocktail

2 traits de sirop de Citron, 1/4 jus de Citron, 1/4 jus d'Orange, 1/2 Gin.
(Recette de l'Auteur.)

Bernard's Spécial Cocktail

1/2 Gin, 1/4 Vermouth Noilly, 1/4 Chery Brandy. Servir avec une cerise.
(*Recette de* Bernard, *le barman bien connu du New-York-Bar, de Nice.*)

Bijou Cocktail

2 traits d'orange Bitters, 2 traits Grenadine, 1/3 Chartreuse verte, 1/3 Sloe Gin ; 1/3 Vermouth Turin.
Bien glacer dans le verre à mélanger et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Bismark

Servir dans un grand verre : 1/2 Bass et C° Stout, 1/2 Champagne.

Bonzoni Cocktail

1/2 Vermouth Turin, 1/2 Fernet-Branca.
Bien glacer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Bossom Caresser

1 jaune d'œuf, 2 traits de Grenadine, 1/2 Cognac, 1/2 Madère.
Préparer dans le Shaker, bien agiter, passer et servir dans un verre à flip.

Eldorado Casino

Rue Pastorelli - Nice

LE PLUS BEAU MUSIC - HALL
DE FRANCE

LES PLUS BELLES VEDETTES
EN REPRÉSENTATION

Salon de Jeux — Boule et Baccara

BAR AMÉRICAIN

Boston Flip

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/2 Rye-Whisky, 1/2 Madère.

Préparer dans le Shaker, bien agiter, passer et servir dans un verre à flip. Saupoudrer de noix de Muscade.

Bourbon-Whisky Cocktail

2 traits de Curaçao, 1 traits d'Angostura, 1 verre à liqueur de Bourbon-Whisky.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise. Presser un zeste de citron par-dessus.

Brandy Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 verre à liqueur de Brandy.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise. Presser un zeste de citron par-dessus.

Brandy Chanteralla

4 traits de Curaçao, 1/4 Bénédictine, 1/4 Anisette, 1/2 Cognac.

Préparer dans le Shaker et servir dans un verre à cocktail.

Brandy Crusta

Prendre un verre à cocktail, en sucrer les parois en passans légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron et en trempant le verre dans le sucre en poudre. Couper un zste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre.

Préparer ensuite dans le Shaker : 1 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 2 traits de Marasquino, jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de Brandy.

Bien frapper. Passer dans le verre préparé et servir avec une cerise.

Brandy Daisy

1 cuillerée à café de Grenadine, jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Brandy.

Préparer dans le Shaker, bien frapper, passer dans un grand verre, remplir ensuite le verre avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Brandy Flip

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker, bien agiter et servir dans un verre à flip. Soupoudrer de Muscade.

Brandy Sling

Mettre dans un grand verre : quelques petits morceaux de glace, jus d'un citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de Cognac. Remplir le verre avec de l'eau ordinaire. Bien remuer le tout et servir.

Brandy Smash

Remplir un verre moyen de glace pilée, y ajouter ensuite : 1 cuillerée de sucre en poudre, 1 verre de Cognac. Garnir le verre avec deux feuilles de menthe fraîche, bien remuer et compléter avec des fruits de la saison. Servir.

Brandy Sour

1 cuillerée à café de sucre en poudre, jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker et servir dans un verre à flip.

Brandy Spider

Mettre dans un grand verre tumbler : 1 morceau de glace, 2 traits d'Angostura, 1 tranche de citron, 1 verre à liqueur de Cognac. Finir avec du Ginger Ale et servir.

Brazil Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Pernod, 1/2 Vermouth Français, 1/2 Dry Sherry.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans le verre à cocktail. Presser un zeste de citron par-dessus.

Broux Cocktail

Jus de 1/4 d'orange, 1/2 Gin, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Vermouth Italien.

Brooklyn Cocktail

2 traits Angostura, 2 traits Marasquino, 1/2 Rye Whisky, 1/2 Vermouth Français.

Bull-Dog

Préparer dans le Shaker : jus d'une orange, 1 verre de Gin.

Bien frapper, verser dans un grand verre, finir avec du Ginger Ale et servir.

Buffalo Cocktail

2 traits de Grenadine, 2 feuilles de menthe fraîche, 1/3 jus de citron, 1/3 Gin, 1/3 Bacardi.

Bien frapper dans le Shaker, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une feuille de menthe fraîche. Servir.

(*Inventé par l'auteur en l'honneur de M. B.-M. Litt, président d'honneur, et un des fondateurs des* Bar-Flies *Niçois.*)

Byrrh Cocktail

1/3 Byrrh, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Cognac.

Billy "Throw me down"

1/4 Pernod, 1/4 Picon, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Cognac.

Bien glacer, passer et servir dans un verre à cocktail.

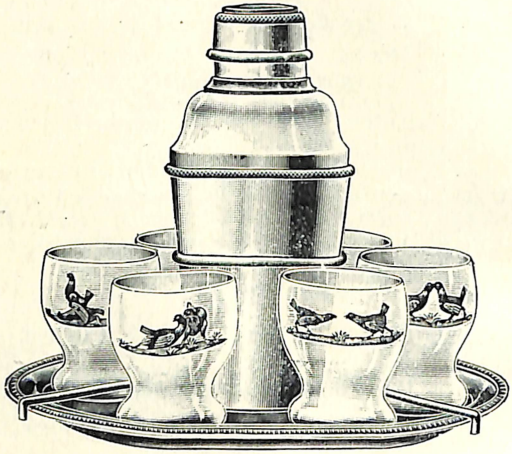
(*Inventé par M. Billy Rodgers, pour diminuer l'effet du* Tommy Pick-me-Up, *de son ami M. Bowen.*)

LOTAN

GOLDSMITH & SILVERSMITH

7, RUE PARADIS

NICE



COCKTAIL SHAKERS AND GLASSES

COPELAND SPODE CHINA

DUNHILL'S

LIGHTERS & PIPES

Calvados Cocktail

2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 2 traits sirop de gomme, 1 verre de Calvados.

Bien remuer dans le verre à mélanges et servir avec une cerise.

Canadian Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/2 Canadian Club Whisky, 1/2 Vermouth Turin.

Carrol' Cocktail

2 traits orange Bitters, 1/2 Vermouth Turin, 1/2 Cognac.

Champagne Cocktail

Dans une coupe à champagne : 1 morceau de glace, 1/2 morceau de sucre, 2 traits Angostura, 2 traits de Cognac. Finir avec du champagne. Y ajouter un zeste d'orange et servir.

Champagne Pick-me-up

Préparer dans le Shaker : 2 traits Grenadine, 1/2 jus de citron, 1/2 Cognac.

Bien frapper, verser dans la moitié de la coupe. Finir avec du champagne et servir.

Champagne Sour

Mettre dans un verre à ballon : 1 morceau de glace, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée de sirop de citron.

Remplir avec du champagne, remuer et servir.

Cherry Brandy Cocktail

2 traits orange Bitters, 1/3 Gin, 2/3 Cherry Brandy.

Chinese Cocktail

3 traits d'Angostura, 3 traits de Curaçao, 3 traits de Maraschino, 3 gouttes de Grenadine, 1 verre à liqueur de Rhum.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement et servir.

(*Recette de F.-P. Newman, Paris.*)

Cinzano Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits d'orange Bitters, 1 verre de Vermouth Cinzano.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir. Presser un zeste de citron par-dessus.

Clair Cocktail

1/3 Maraschino, 1/3 Pernod, 1/3 Mirabelle.

Claret Lemonade

Dans un grand verre : 1 morceau de glace, 2 cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, 1 verre de Bordeaux rouge. Remplir avec du siphon.

Bien remuer et servir.

Claridge Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/6 Cointreau, 1/6 Apricot Brandy.

(*Recette de Léon Ferrari, Paris.*)

Clover Club Coctkail

1 blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de Grenadine, 1/2 Gin, 1/4 jus de citron, 1/4 Vermouth Turin.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement, passer et servir dans un verre à flip.

Club Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 1/2 Canadian Club Whisky, 1/4 Turin, 1/4 Chartreuse jaune.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir avec une cerise.

Coffee Cocktail

1 jaune d'œuf, 4 gouttes sirop de sucre, 1/2 Porto rouge, 1/2 Cognac.

Préparer dans le Shaker, agiter fortement, passer et servir dans un verre à flip. Saupoudrer de Muscade).

Columbia Cocktail

Le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée à café de sirop de Grenadine, 1/2 Kirsch d'Alsace, 1/2 Rhum blanc.

Préparer dans le Shaker, bien frapper, passer et servir dans un verre à cocktail.

(*Recette de l'auteur.*)

Cooperstown Cocktail

1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français, 2 feuilles de menthe fraîche.

Coronation Cocktail

2 traits de Peach Bitter, 2 traits de Pippermint, 1/2 Cognac, 1/2 Vermouth Français.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans le verre à cocktail.

Cornwell" Cocktail

1 zeste d'orange, 1/5 orange Bitters, 4/5 Gin.

Préparer dans le Shaker, bien agiter et servir dans un verre à cocktail.

Cream Fizz

1 cuillerée à café sirop de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Gin, 1 cuillerée de crème fraîche.

Préparer dans le shaker, bien agiter et verser dans un grand verre. Finir avec de l'eau de seltz glacée et servir.

Cosmopolitain Cocktail

2 traits d'Angostura Bitter, 1/3 Vermouth Italien, 2/3 Holland Gin (Schiedam).

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail, servir avec un zeste de citron.

(*Recette de l'Auteur.*)

Cowboy Cocktail

1/2 Scotch Whisky, 1/2 crème fraîche.

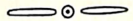
Bien frapper dans le Shaker, passer dans un verre à cocktail. Servir.

(*Recette de « Judge ».*)

CHAMPAGNE

GIESLER & C°

à AVIZE (Marne)



Le Vin des Connaisseurs

Dacqueri Cocktail

2 gouttes Grenadine, jus 1/2 orange, 2/3 Bacardi Rum.

Dempsey Cocktail

2/3 Calvados, 1/3 Gin, 2 traits de Grenadine, 1 trait Pernod.

(*Recette de « Fred Martin », Deauville,* 1922.)

Diabola Cocktail

2 traits sirop d'Orgeat, 1/2 Gin, 1/2 Dubonnet.

(*Recette de « F. Newman », Paris.*)

Diki-Diki Cocktail

1/6 Swedisch Punch, 1/6 Grape Fruit Juice, 2/3 Calvados.

(*Recette de « Robert Vermeire », le sympathique propriétaire du Robert's-Bar, à Le Zoute, Belgique.*)

Dom Cocktail

1/6 Mandarinette Impériale, 2/6 Vermouth Français, 3/6 Gin.

(*Recette de l'auteur,* 1920.)

Domingo Cocktail

1/2 Gin, 1/4 Cassis Liqueur, 1/4 Byrrh.

Dominique's Spécial Cocktail

1/2 Gin, 1/6 jus d'orange, 1/6 Grand-Marnier cordon rouge, 1/6 Vermouth Français.

Préparer dans le Shaker, bien frapper et servir.

Dominique's Pick-me-up

Mettre dans le Shaker quelques morceaux de glace, le jus 1/2 orange, 1/2 verre à liqueur de Cognac, 1/2 verre à liqueur de Cherry-Brandy.

Frapper fortement. Passer en versant dans un verre ballon moyen, finir avec du champagne brut et servir.

Dominique's Cordial

1/4 Cognac, 1/4 Maraschino, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 Chartreuse verte.

Dubonnet Cocktail

2 traits orange Bitters, 1/2 Gin, 1/2 Dubonnet.
Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail. Presser un zeste d'orange par-dessus.

Dunlop Cocktail

2 traits Angostura, 1/2 Dry Sherry, 1/2 Rhum.

East India Cocktail

2 traits Angostura, 2 traits Maraschino, 2 traits Curaçao, 2/3 Cognac.

Bien glacer dans le verre à mélanges, servir avec une cerise.

Egg Filp

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 3 traits de Curaçao, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre à flip. Saupoudrer de Muscade et servir.

Egg Lemonade

1 œuf frais, jus d'un citron, 2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer le contenu dans un grand verre. Finir avec de l'eau de seltz glacée et servir.

Egg Nogg

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/2 verre Cognac, 1/2 verre Rhum. Finir avec du lait frais.

Préparer dans le Shaker, bien frapper, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de Muscade et servir.

England's Beauty

Jus d'un demi-citron, 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sirop de citron, 1 verre à liqueur de Kirsch.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre ballon moyen. Finir avec du champagne et servir.

Empire Punch

Dans un grand verre Tumbler mettre 2 ou 3 morceaux de glace, 2 traits de Maraschino, 2 traits de Bénédictine, 2 traits de Cognac, 1 verre à Bordeaux de vin blanc. Finir avec du champagne. Garnir avec des fruits de la saison, bien remuer et servir.

(*Recette de Charlie Forrester, Londres.*)

Estival Cocktail

1/2 Canadian Club Whisky, 1/4 jus de citron, 1/4 Grenadine.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre de cocktail et servir.

Eton Blazer

Dans un grand verre Tumbler mettre 2 morceaux de glace, jus d'un citron, 2 cuillerée à café de sirop de groseille, 1/2 verre de Gin, 1/2 verre de Kirsh. Compléter avec de l'eau de seltz.

Bien remuer et servir.

Exam's Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2 traits de fraisette, 2 traits d'Anis, 3/4 Porto.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans le verre à cocktail avec une cerise.

Eye Opener

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2 traits de curaçao, 2 traits de crème de noyau, 2 traits d'Absinthe, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Rhum.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre à flip et servir.

Eldorado Pick-me-up

Préparer dans le shaker : 1 cuillerée à café de sirop d'orange, 1 verre à liqueur de cognac, le jus 1/2 citron.

Bien frapper, passer dans un verre ballon moyen, finir avec du champagne.

(*Recette de Pierre, Bar du Baccara, Eldorado-Casino, Nice.*)

Fairbank Cocktail

2 traits orange Bitter, 2 traits crème de noyau, 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.

Fascinator Cocktail

2 traits Anis, 2 feuilles menthe fraîche, 1/2 Vermouth Français.

(*Recette de Jimmy, Berkelman's, Rouen.*)

Fernet Branca Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1/2 Fernet Branca, 1/2 Vermouth Turin.

Fleur d'Oranger

Dans un grand verre Tumbler : 2 ou 3 morceaux de glace, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, jus d'un citron, jus d'une orange, 1 verre de liqueur de Genièvre. Compléter avec un quart de Perrier. Garnir avec une tranche d'orange et une tranche d'ananas. Bien remuer et servir.

Flip-Flap

2 cuillerées à café de sirop de sucre, 1 blanc d'œufs frais, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement. Passer dans un verre à flip et servir.

Flo-Flo Cocktail

2 traits orange Bitter, 1/2 Gin, 1/4 Vermouth Turin, 1/4 Absinthe.

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec un zeste d'orange.

Florida Cocktail

Jus d'un citron, jus d'une orange, 2 gouttes de sirop de gomme, 1/2 verre de Cognac.

" CANADIAN CLUB "

WHISKY

NICHOLSON'S

Dry Gin

CHAMPAGNE

HEIDSIECK et Cie, MONOPOLE

Maison Fondée en 1875 — REIMS

Jacques Carmona

Agent Général

38, Rue des Mathurins

PARIS

Louis Fioupe

Agent de J. Carmona

44 bis, Rue de la République

NICE

Flu Cocktail

1 cuillère à café de jus de citron, 1 cuillère à café de Ginger Brandy, 2 traits de rhum blanc, 1 verre de Rye Whisky.

Fruit Punch

Préparer dans le Shaker : 1 cuillerée à café sirop de grenadine, 1 jaune d'œuf bien frais, jus d'un citron, jus d'une orange.

Bien frapper, passer dans un grand verre ballon, compléter avec de l'eau de seltz glacée et servir.

(*Recette de l'auteur.*)

Fire-Crest Cocktail

Quelques traits de Prunelle, 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

(*Recette de « Joseph Christollet », Sporting-Club Monte-Carlo.*)

Fioupe" Cocktail

2/5 Cinzano, 2/5 Cognac, 1/5 Bénédictine.

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise. Presser un zeste de citron par-dessus.

Fred's Spécial Gin Fizz

Préparer sur le Shaker : 2 cuillerées à café de lait frais, 2 cuillerées à café de sirop de Grenadine, le jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Agiter fortement. Passer dans un grand verre ballon. Finir avec de l'eau de seltz glacée et servir.

Gazette Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 1 cuillerée à café de sirop de gomme, 1/3 jus de citron, 1/3 Brandy, 1/3 Vermouth Turin.

Gilroy Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/6 Kirsch, 1/6 Cherry Brandy.

Bien glaccer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Gimlet

1/2 Plymouth Gin, 1/2 Rosée Lime Juice Cordial.

Gin Cocktail

2 traits Angostura, 2 traits Curaçao, 1 verre de Gin.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Gin Fizz

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre de Gin, le jus d'un citron.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre ballon. Finir avec de l'eau de seltz glacée et servir.

Gin Flip

Se prépare comme le Brandy Flip, mais remplacer le Brandy par le Gin.

Gin Rickey

Le Gin Rickey est un Gin Firzz sans sucre.

Gin Scaffa

Verser doucement sans mélanger dans un verre à cocktail : 1/2 verre à liqueur de Bénédictine, 1/2 verre à liqueur de Gin, 2 gouttes de Fernet à la surface.

Gin Sling

Se prépare comme le Brandy Sling, mais remplacer le Brandy par le Gin.

Gin Smash

Se prépare comme le Brandy Smash.

Gin Toddy

Dans un verre à Flip : 1 cuillerée de sucre en poudre, 1 cuillerée d'eau pour faire fondre le sucre. Remplir le verre de glace pilée. 1 verre à liqueur de Gin. Remuer et servir avec chalumeaux.

Gin and Ginger Ale

Dans un grand verre Tumbler : 1 morceau de glace, 1 tranche de citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Le contenu d'une demi-bouteille de Ginger Ale. Remuer le tout et servir.

Gobelet Royal

Dans un verre ballon moyen : 1 morceau de glace, le jus d'une orange, 1/2 verre de Cognac.

Finir avec du champagne, remuer et servir.

(*Inventé par l'auteur en l'honneur de M. Pierre Lafargue, l'actif président des Bar Flies Niçois.*)

Gloom Raiser

2 traits de Grenadine, 2 traits d'Absinthe, 2/3 Gin, 1/3 Vermouth Français.

(*Recette de « Robert Vermeire ».*)

Golden Fizz

1 jaune d'œuf frais, 1 cuillerée de sucre en poudre; 1/2 Gin, 1/2 jus de citron.

Préparer dans le Shaker. Frapper fortement. Passer dans un verre ballon. Compléter avec de l'eau de selz glacée et servir.

Grog Américain

Dans un verre ballon moyen, faire fondre 2 cuillerées de sucre en poudre avec un peu d'eau chaude, 1 verre à liqueur de Rhum, 1 verre à liqueur de Cognac, 3 traits de Curaçao.

Telephone :
NICE 74-96

Telegrams :
PICKFORDTRIP

PICKFORDS

NICE — 2, Place Grimaldi, 2 — NICE

Railway, Steamship and Airway Tickets.
Hotel Reservations.
Excursions by Motor Coach and Private Car.
Inclusive Tours to any Part of the World.
International Transports.
Baggage Forwarded and Insurances effected.
Parcel Post Service. - Service Rapide
Local Cartage, Packing and Warehousing

Official Agents for :-

THE ROYAL MAIL LINE - THE PACIFIC LINE
and
THE OCEANIC STEAMSHIP COMPANY

Offices throughout the World

Compléter avec de l'eau bouillante. Remuer. Garnir d'une tranche de citron, servir.

Guard's Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1/2 Vermouth Turin, 1/2 Gin.

Guernesey Cocktail

Dans un grand verre Tumbler : 2 morceaux de glace, 1 long zeste de citron, 2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao.

Compléter avec une demi-bouteille de Ginger Beer. Remuer et servir.

Go-to-Hell

1/2 Porto rouge, 1/4 Cognac, 1/8 Vermouth Français, 1/8 Vermouth Turin, 2 traits d'Angostura.

Bien glacer. Passer et servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

(*Recette de « Fred Martin »*.)

BOOTH'S
LONDON GINS

LÉ MEILLEUR POUR
COCKTAILS
FIZZES &
RICKEYS

ANGLO SPIRITS IMPORT Cº

5, Rue Boudreau, PARIS (9ᵉ)

Harry's Cocktail

2/3 Gin, 1/3 Vermouth Turin, 2 traits d'Absinthe, 2 feuilles de menthe fraîche.

(*Recette de « Harry Mc. Elhome », le propriétaire bien connu du New-York-Bar de Paris.*)

Harward Cocktail

2 traits d'Angostura, 1 cuillerée de sucre en poudre, 1/2 Cognac, 1/2 Vermouth Turin.

Haymarket Cocktail

1/2 Canadion Club Whisky, 1/2 jus d'orange.
Un blanc d'œuf (pour 4 ou 6 cocktails).

Hibbs Cocktail

1 zeste d'orange, 2 traits d'orange Bitter, 2/3 Gin, 1/3 Vermouth Turin.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre à cocktail et servir.

High-Life Cocktail

1/4 jus de citron, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 Gin, 1/4 Vermouth Français.

(*Recette de l'auteur. High Life, Casino de Dinard,* 1922.)

Honolulu Cocktail

1/2 Gin, 1/4 Bénédictine, 1/4 Maraschino.

Horse's Neck

Dans un grand verre Tumbler : 1 morceau de glace, 1 long zeste de citron, 1 verre à liqueur de Cognac.

Finir avec une demi-bouteille de Ginger Ale. Remuer et servir.

Houla-Houla Cocktail

1 cuillerée à café de Curaçao, 1/2 Gin, 1/2 jus d'orange.

VINS FINS

DE

PORTUGAL

MANO MALLER

3, Rue Albert Samain, 3

PARIS

I. B. F. Cocktail

1/3 Whisky, 1/3 jus de citron, 1/3 Dubonnet.
(*Recette de l'auteur.*)

Ice Cream Soda

2 traits de Curaçao, 1 verre à liqueur de crème de vanille, 1 verre à liqueur de Kirsch , 1 jaune d'œuf frais, 1 cuillère à soupe de crème fraîche.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement. Passer dans un grand verre ballon. Remplir le verre de l'eau de seltz glacée. Servir avec chalumeaux.

Iced Coffee

2 cuillerées sucre en pou..e, 4 traits de curaçao. Ajouter du café froid très fort.

Préparer dans le Shaker, bien agiter et servir dans un verre ballon avec la mousse et chalumeaux.

Inca Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2 traits de sirop d'Orgeat, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Dry Sherry.
(*Recette de H.-C. Harrison, Londres.*)

Irish Cocktail

2 traits de Curaçao, 2 traits d'Angostura, 2/3 Irish Wisky, 1/3 Vermouth Turin.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Jack Rose Cocktail

2 traits de sirop de Grenadine, 1/2 Calvados, 1/4 jus de citron, 1/4 jus d'orange.

Japanese Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/2 verre à liqueur de sirop d'orgeat 1 verre à liqueur de Cognac.

Jersey Coocktail

Préparer dans un grand verre Tumbler : deux morceaux de glace, 1 long zeste de citron, 2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 bouteille de Ginger Ale.

John Collins

Préparer dans un grand verre Tumbler : deux morceaux de glace, 2 cuillerées à café de sirop de gomme, le jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Gin Hollandais (Schiedam), remplir avec de l'eau de seltz.

Bien remuer et servir.

John's Cocktail

2 traits de Grenadine, 1/4 jus de citron, 1/4 Whisky, 1/4 Bénédictine, 1/4 Vermouth Français.

Khedive Cocktail

2 traits d'Absinthe, 1/3 Cordial Médoc, 1/3 Cognac, 1/6 Vermouth Français, 1/6 Vermouth Turin.

(*Recette de « Bernard », New-York Bar, Nice.*)

Kiss-me-Quick

Préparer dans un verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 2 traits d'Angostura, 2 cuillerées à café de grenadine, 1 verre à liqueur d'absinthe, le jus d'un 1/2 citron. Finir avec de l'eau de seltz.

Bien remuer et servir dans le même verre.

Knickerboker Cocktail

4 trais de sirop de Framboise, 2 traits de Curaçao, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Rhum.

Préparer dans le Shaker. Bien frapper, servir dans un verre à cocktail.

King Georges Cocktail

2 traits d'absinthe, 1/2 Dry Gin, 1/4 jus d'orange, 1/4 Port-Wine.

LE

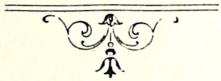
Cognac Tiffon

EST RECOMMANDÉ

AUX CONNAISSEURS

PAR

DOMINIQUE



Ladie's Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 2 traits d'Anisette, 2 traits de Grenadine, 1 verre à liqueur de Gin.

Bien glacer dans le verre à mélanges, servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Last Drink

1/4 Cognac, 1/4 Grand Marnier (cordon rouge), 1/4 Kummel, 1/4 Bénédictine.

Leave-it-to-me

Préparer dans un petit verre ballon : 1 morceau de glace, le jus d'un 1/2 citron, 2 cuillerées à café de sirop de Grenadine, 1 verre à liqueur de Gin.

Finir avec de l'eau de seltz, remuer et servir.

Legion Cocktail

2 traits Fernet Branca, 2/3 Vermouth Turin, 1/6 Curaçao, 1/6 Cognac.

(*Recette de « Luigi », Elmano's Bar, Paris.*)

Lemon Squash

Dans un verre Tumbler moyen : 1 morceau de glace, 2 cuillerées a café de sucre en poudre, le jus d'un citron.

Remplir le verre avec de l'eau de seltz glacée. Remuer et servir.

Lieutenant Cocktail

1/4 Gin, 1/4 Porto rouge, 1/4 Cointreau, 1/4 Vermouth Français.

Bien glacer dans le verre à mélanges et servir dans un verre à cocktail avec un zeste d'orange.

Leroi Cocktail

1 jaune d'œuf frais, 1 cuillerée à café de sirop de Framboise, 1/4 Curaçao, 1/4 Cognac, 1/4 Sloe Gin, 1/4 crème fraîche.

Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer dans un verre flip. Servir.

Locomotive

1 cuillerée à café de miel, 2 traits de Curaçao, 1 jaune d'œuf frais, 1 verre à madère de Bordeaux.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement. Passer dans un verre ballon moyen. Servir.

London Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2 traits de Curaçao, 2 traits d'oxygénée, 1 verre à liqueur de Dry Gin.

Bien glacer dans le verre à mélanges, servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Luigi Cocktail

Le jus d'une 1/2 mondarine, 2 traits de Cointreau, 2 traits de Grenadine, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Gin.

Los Angeles Cocktail

1 cuillère à café de sucre en poudre, 1 œuf frais (pour deux personnes), 1/2 Rye Whisky, 1/4 jus de citron, 1/4 Vermouth Turin.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre à flip. Servir.

Madère Cocktail

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2 traits de Cognac, 1 jaune d'œuf frais, 1 verre de Madère.

Préparer dans le Shaker, agiter fortement. Passer dans un verre à flip, saupoudrez de Muscade. Servir.

Magnolia

1 cuillerée à café de sirop de sucre, 2 traits de Curaçao, 1 verre à liqueur de Cognac, 1 jaune d'œuf frais.

Préparer dans le shaker, bien frapper. Passer dans un verre ballon moyen. Finir avec du champagne. Servir.

Maharajah Cocktail

1/2 Bacardi Rum, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 jus d'orange.

Manila Cocktail

2 traits d'Anisette, 2 traits d'Angostura, 2 traits de Grenadine, 1 verre à liqueurs de Cognac.

Bien glacer dans le verre à mélanges, servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Manhattan Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/2 Rue Whisky, 1/2 Vermouth Turin.

Bien glacer dans un verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron par-dessus. Servir avec une cerise.

Manchester Cocktail

2 traits de Curaçao, 2 traits d'Angostura, 2 traits d'Absinthe, 1/2 verre à liqueur de Rhum, 1 verre à liqueur de vin blanc.

(*Recette de « Frank Newman »*.)

Maka

Mettre dans un verre Tumbler : 1 morceau de glace, 1 zeste de citron, 1 verre à liqueur de Gin, 1 verre à liqueur de Picon, 1 verre de Vermouth Turin. Finir avec de l'eau seltz.

Bien remuer et servir.

L'HEURE DU COCKTAIL...

AU

New-York Bar

19, Rue Honoré-Sauvan

NICE

Est le Rendez-vous le plus select de l'élite Mondaine de la Côte d'Azur .....

Marguerite

Remplir un verre Tumbler moyen de glace pilée, 2 cuillerées à café de sirop de Framboise, le jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Genièvre. Finir avec de l'eau de seltz. Bien remuer. Garnir avec une écorce d'orange piquée dans la glace. Servir avec des chalumeaux.

Martini Cocktail (Dry)

1/2 Vermouth Français, 1/2 Gin.
Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron par-dessus et servir.

Martini Cocktail (Medium)

1/2 Gin, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Vermouth Turin.

Martini Cocktail (Sweet)

1/2 Gin, 1/2 Vermouth Turin.

Martinican Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1/2 Rhum blanc, 1/2 Vermouth Turin.

Mayfair Cocktail

2 traits de sirop d'Abricot, 1/2 Dry Gin, 1/2 jus d'orange. (*Recette de « Robert Vermeire »*.)

Midnight Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2/3 Wisky, 1/3 Chartreuse jaune.

Milionaire Cocktail

1 blanc d'œuf frais, 2 traits de Grenadine, 2 traits de Grand-Marnier, 2/3 Canadian Club Whisky.

Milk Punch

2 cuillerées à café de sirop de sucre, 1/2 verre à liqueur de rhum, 1/2 verre à liqueur de Cognac. Finir avec du lait frais.
Préparer dans le Shaker, agiter fortement. Passer dans un verre ballon moyen. Saupoudrer de Muscade et servir.

Mimosa

Dans un verre ballon moyen : 1 morceau de glace, 1/2 jus d'orange, 1/2 champagne.

Remuer et servir.

Mint Julep

Dans un verre Tumbler moyen : 1 cuillerée à café de sirop de sucre, 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche, 1 verre de Rye Whisky.

Ecraser les feuilles de menthe, bien les mélanger avec le Whisky et les retirer ensuite. Remplir le verre de glace pilée, bien remuer le tout.

Piquer dans la glace au milieu du verre une branche de menthe fraîche. Garnir avec une demi-tranche d'orange et de citron et fruits de la saison. Servir avec des chalumeaux.

Moka Spitsberg

Préparer dans le Shaker : 2 cuillerées à café de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 verre de café froid (très fort).

Bien agiter et servir.

Monkey-Gland Cocktail

1 cuillère à café de Grenadine, 2 traits d'Absinthe, 1/2 Gin, 1/2 jus d'orange.

(*Recette de « Harry Mc Elhone », New-York Bar, Paris.*)

Morning Cocktail

2 traits de Curaçao, 2 traits d'orange Bitter, 2 traits de Maraschino, 2 traits d'Absinthe, 1/2 Cognac, 1/2 Vermouth Français.

(*Recette de « Harry Johnson », San Francisco.*)

Morning Hory Fizz

1 blanc d'œuf frais, 1 cuillerée à café de sirop de gomme, 2 gouttes d'Absinthe, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer dans un verre ballon. Finir avec de l'eau de seltz glacée et servir.

Napoléon's Cocktail

Dans un verre à Bordeaux : 1 morceau de glace, 1 zeste d'orange, 2 traits d'orange Bitters, 1/2 verre à liqueur de Peach-Brandy. Finir avec du champagne brut.

Remuer et servir.

Navy Cocktail

2 traits d'orange Bitters.

1/2 Plymouth Gin, 1/2 Vermouth Italien.

Nelson's Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/3 Sloe Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Cherry Brandy.

New-Orléans Fizz

1 blanc d'œuf frais, 2 traits de fleur d'oranger, 1 cuillerée à café de sirop de sucre, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, le jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Préparer dans le Shaker, frapper fortement. Passer dans un grand verre Tumbler. Finir avec de l'eau de seltz glacée en faisant mousser. Servir avec des chalumeaux.

(La préparation de cette boisson demande beaucoup de soins. Mais elle est très agréable et raffraîchissante, en été particulièrement. Avant la prohibition, elle connut un énorme succès dans l'Etat de New-Orléans, aux Etats-Unis ; d'où son nom.)

Night-Cap

1 jaune d'œuf (pour 2 ou 3 cocktails), 1/3 Anisette, 1/3 Cognac, 1/3 Grand-Marnier.

Préparer dans le Shaker, agiter fortement. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Novelty Cocktail..

1/3 Cordial Médoc, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Cognac.

Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise.

(*Recette de l'auteur.*)

New Fashion Cocktail

Préparer dans le Shaker : 1 blanc d'œuf, 1 cuillère à café de Grenadine, le jus d'un citron, 1/2 verre à liqueur de Bacardi, 1/2 verre à liqueur de Cognac.

Bien agiter. Passer et servir dans un verre à flip.

VERMOUTH "MARTINI"

Le Vermouth

qui a donné son nom

au

" MARTINI "

cocktail.

SOCIÉTÉ ANONYME FRANÇAISE

MARTINI & ROSSI

40, Bd Gambetta - NICE -:- Téléph. 59-74

Ohio Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Peach-Bitter, 1/2 Irish-Whisky, 1/2 Vermouth Turin.

Old Etonian Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Quiquina Lillet, 1/3 crème de Noyaux.

Old Fashion Cocktail

Préparer dans un verre à flip : 1/2 morceau de sucre, 4 traits d'Angostura sur le sucre, 1 morceau de glace, 1 zeste de citron, 1 verre de Rye Whisky.
Remuer légèrement et servir dans le même verre.

Olivette Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2 traits d'Absinthe, 2 traits de sirop de gomme, 1 verre à liqueur de Plymouth Gin.

Old Georgia Cocktail

1/2 Canadian Club Whisky, 1/4 Kirsch d'Alsace, 1/4 Cassis de Dijon.
Bien glacer. Passer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Olympic Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Curaçao, 1/3 Cognac.
(*Recette de « Frank Meyer », Paris.*)

Orange Blossom

1/2 jus d'orange, 1/2 Gin.

Orange Squash

Préparer dans un verre Tumbler : 1 morceau de glace, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'une orange.
Finir avec de l'eau de seltz. Remuer et servir.

Oxford Cooler

Préparer dans un grand verre Tumbler : un gros morceau de glace, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Gin, 1/2 verre à liqueur de Cherry-Brandy. Finir avec une 1/2 bouteille de Ginger Ale.

Bien remuer et servir dans le même verre.

Oyster Cocktail

Dans un verre à Bordeaux : 2 traits de vinaigre, 4 traits de sauce anglaises, 3 huîtres fraîches (Marennes si possible), sel et poivre, 1 verre à liqueur de Tomate Ketchup, le jus d'un 1/2 citron.

Remuer légèrement et servir.

Pall-Mall Cocktail

2 traits d'orange Bitter, 2 traits de menthe blanche, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Turin.

(*Recette de « Guido », Royalty-Bar, Monte-Carlo.*)

Paradise Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Gin, 1/3 Apricot Brandy.

Perfect Cocktail

1 zeste d'orange, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Turin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail et servir.

Pershing Cocktail

4 traits de sirop de Grenadine, 2/3 de Rye Whisky, 1/3 de jus de citron.

Peto Cocktail

2 traits de Maraschino, 1/4 Gin, 1/4 jus d'orange, 1/4 vermouth Français, 1/4 Vermouth Turin.

Piccadily Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1/3 Gin, 1/3 Cognac, 1/3 Grand-Marnier.

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Pick-me-Up

Préparer dans le Shaker : 1/2 Cognac(1/4 jus de citron, 1/4 Grenadine.

Bien frapper. Passer dans un verre ballon moyen. Finir avec du champagne. Garnir d'une tranche d'orange et servir.

Pilgrim Cocktail

1 zeste de citron, 1 zeste d'orange, 2/3 Old Tom Gim, 1/3 Vermouth Turin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail et servir.

CINZANO

Le Meilleur

Apéritif

Jacques Carmona

Agent Général

38, Rue des Mathurins

PARIS

Louis Fioupe

Agent de J. Carmona

44 bis, Rue de la République

NICE

Pink Gin Fizz

Préparer dans le Shaker : 1 cuillerée à café de Grenadine, 1 verre à liqueur de Gin, le jus d'un citron.

Bien agiter. Passer dans un verre ballon. Remplir de l'eau de seltz glacée et servir.

Planter's Cocktail

1/3 Rhum de la Jamaïque, 1/3 jus de citron, 1/3 jus d'orange.

Polo Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/4 Cognac, 1/4 Sherry, 1/4 Cointreau, 1/4 Vermouth Français.

Popi Cocktail

1/2 Gin, 1/2 crème de Cacao.

Porto Flip

1 jaune d'œuf frais, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre à Porto.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre à flip. Saupoudrer de Muscade et servir.

Porto Cobbler

Remplir un verre ballon moyen de glace pilée. 1/2 verre à liqueur de Curaçao, 1 verre de Porto, 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Remuer. Garnir avec des fruits de la saison. Servir avec des chalumeaux.

Port Wine Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 verre de Porto blanc.

Bien glacer dans le verre à mélanges, Passer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Pousse café (N° 1)

1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Anisette, 1/3 Peppermint.

Pousse café (N° 2)

1/4 Mandarinette Cusenier, 1/4 Anisette, 1/4 Peppermint, 1/4 Bénédictine.

Les « pousse-café » sont des digestifs que l'on prend généralement après les repas. Leur préparation est très minutieuse. Les liqueurs doivent être versées très délicatement, de manière à ne pas les mélanger, leurs couleurs respectives devant rester superposées les unes aux autres comme les couleurs de l'arc-en-ciel ; nom que l'on donne souvent à ces boissons.

Pousse l'Amour

Préparer dans un verre à cocktail sans mélanger : 4 gouttes de Grenadine, 1/2 verre à liqueur de Mandarine, 1 jaune d'œuf frais (sans être cassé), 1/2 verre à liqueur de Cognac.

Cette boisson doit être avalée d'un trait.

Prairie Oyster

Préparer dans un verre à cocktail sans mélanger : 1 cuillerée à café de Worcester sauce (sauce anglaise), 1 cuillerée à café de Chili Vinegar, 1 jaune d'œuf frais (sans être cassé), sel et poivre par-dessus. Finir avec du Dry Sherry.

Servir avec un verre d'eau à part.

Cette boisson doit être avalée d'un trait.

Présidente Cocktail

1/6 jus de citron, 1/6 jus d'orange, 1/3 Maraschino, 1/3 Bacardi Rum.

Prince of Wales (Prince de Galles)

Préparer dans un verre ballon moyen : 1 morceau de glace, 2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 petit verre de Madère.

Finir avec du champagne. Garnir d'une tranche d'orange. Remuer et servir.

Princess Cocktail

1/3 Gin, 1/3 crème de menthe blanche, 1/3 crème fraîche.

Princess Mary Cocktail

1/3 Gin, 1/3 crème de Cacao, 1/3 crème fraîche.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail et servir.

(*Recette de « Harry Mc Elhone », New-York-Bar, Paris.*)

Providence Cocktail

1/3 jus d'orange, 1/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

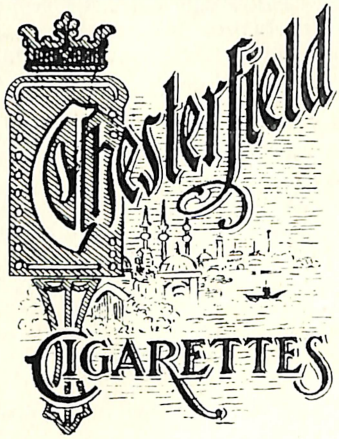
Pussyfoot Cocktail

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de Grenadine, le jus d'un citron, le jus d'une orange, deux feuilles de menthe fraîche.

Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer dans un verre à flip. Servir.

Cigarettes

CHESTERFIELD



LIGGETT & MYERS TOBACCO Co.

Il se fume, de par le monde, plus de deux milliards de CHESTERFIELDS par mois.

Quartier Latin Cocktail

2/5 Amer Picon, 2/5 Dubonnet, 1/5 Cointreau.
(*Recette de « Dick Garrich »*.)

Queen's Cocktail

Préparer dans le Shaker : 1 tranche d'orange, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Turin.
(*Recette de « Harry Craddock », New-York.*)

Quinquina Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 verre de Quinquina.

Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail avec un geste d'orange. Servir.

L'Apéritif

"LIDO"

avec un zeste
de Citron
c'est exquis

Établissements DANSAN

7, Rue Foncet - NICE

Société Anonyme au Capital de 4.000.000 de fr.

Rain-Bow Cocktail

1/6 Vermouth Français, 1/6 Vermouth Turin, 2/3 Rye Whisky.

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Riviera Bronx Cocktail

1/2 Gin, 1/4 Vermouth Turin, 1/4 jus de Mandarine.

Remsen Cooler

Préparer dans un grand verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 1 long zeste de citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Scotch Whisky. Finir avec de l'eau de seltz glacée.

Remuer et servir.

Rob-Roy Cocktail

1/2 Scotch Whisky, 1/2 Dry Sherry.

Bien glacer, servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Rock and Rye

Mélanger dans un petit verre ballon : 1 cuillerée à café de sirop de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Rye Whisky.

Cette boisson constitue un bon remède pour le rhume. Elle ne doit pas être glacée. La servir dans le même verre qu'elle a été préparée.

Rose Cocktail

1/6 de sirop de Groseille, 1/6 Kirsch, 2/3 Vermouth Français.

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

(*Recette de « Johnny », Chatham-Bar, Paris.*)

Rose in June

Préparer dans le Shaker : 1 cuillerée à café de sirop de Framboise, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Bien frapper. Passer dans un verre ballon. Remplir avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Roselyn" Cocktail

2 traits de menthe blanche, 2 traits de Curaçao, 1/2 Rhum blanc, 1/4 jus de citron, 1/4 sirop d'Orgeat.

Rosey Squash

Préparer dans un verre Tumbler : quelques petits morceaux de glace, 2 cuillerées à café de sirop de Grenadine, le jus d'un citron. Remplir avec du soda ou de l'eau de seltz. Remuer et servir.

Royal Fizz

1 œuf entier bien frais, 1 cuillerée à café de sirop de gomme, jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre ballon. Remplir avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Royal Smile

1/2 Gin, 1/4 jus de citron, 1/4 sirop de Grenadine.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Rose-Mary Cocktail

1/4 Gin, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Kirsch, 1/4 Vermouth Français.

Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise.

(*Recette de l'auteur.*)

Ruby Fizz

1 œuf entier bien frais, 1 cuillerée à café de sirop de gomme, 1 verre à liqueur de Sloe Gin.

Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer dans un verre Tumbler. Compléter avec du Ginger Ale. Servir.

(*Recette de « Wm. Yarrow », San Francisco.*)

Rum Crusta

Voir Brandy Crusta.

Rum Daisy

Voir Brandy Daisy.

Rum Flip

Voir Brandy Flip.

Rum Sling

Voir Brandy Sling.

Rum Smash

Voir Brandy Smash.

Rum Sour

Voir Brandy Sour.

N.-B. — *Pour toutes ces consommations, voir les préparations indiquées. Remplacer seulement le Cognac par le Rhum.*

Rum Julep

Se prépare comme le « Mint Julep », mais remplacer le Whisky par du Rhum.

Rum Scaffa

Dans un verre à liqueur : 1/2 Bénédictine, 1/2 Rhum, 2traits d'Angostura par-dessus.
Servir sans mélanger.

DEWAR'S
"White Label"
WHISKY

AGENTS POUR LA RIVIERA

BARTHE Frères

2, Rue de l'Opéra —— NICE

Santiago Cocktail

1/3 Grand-Marnier (cordon rouge), 1/3 Bénédictine, 1/3 Rhum blanc.

Saratoga Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 2 traits d'Absinthe, 1/2 Cognac, 1/2 Vermouth Chambéry.

Sacki Cocktail

Dans le Shaker : quelques morceaux de glace, 2 olives (sans noyaux), 2 gouttes de sauce anglaise, 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.

Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Sensation Cocktail

2 gouttes de sirop de gomme, 2 feuilles de menthe fraîche, 1/2 Gin, 1/2 jus de citron.

Bien frapper. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Sandy Gaff

Verser dans un grand verre Tumbler . 1/2 Pale-Ale, 1/2 Ginger-Ale.

Sherry Cobbler

Remplir de glace pilée, un verre ballon moyen : 1 cuillerée à café de sirop de sucre, 2 traits de Curaçao, 2 traits de Cognac, 1 verre de Dry Sherry.

Remuer. Garnir avec des fruits de la saison. Servir avec des chalumeaux.

Sherry Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de Curaçao, 1 verre de Dry Sherry.

Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron par-dessus. Servir.

Sherry Flip

1 jaune d'œuf (bien frais), 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre de Dry Sherry.

Préparer dans le Shaker Agiter fortement. Passer dans un verre à flip. Saupoudrer de noix de Muscade. Servir.

Sherry Négus

Dans un verre ballon moyen : 1 cuillerée à café de sucre en poudre, un peu d'eau chaude pour fondre le sucre, 1 verre de Dry Sherry.

Remplir le verre d'eau bouillante. Remuer. Garnir d'une tranche de citron. Servir.

Sherry Spider

Mettre dans un grand verre : 1 morceau de glace, 2 traits d'Angostura, 1 verre à madère de Dry Sherry.

Remplir avec du Ginger Ale. Garnir d'une tranche de citron. Servir.

Side-Car Cocktail

1/3 jus de citron, 1/3 Cognac, 1/3 Cointreau.

(*Recette de « Mac Garry », Londres.*)

Silver Cocktail

2 gouttes de lait frais, 2 traits de Maraschino, 2 traits d'orange Bitter, 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.

Silver Fizz

1 blanc d'œuf frais, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Gin.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre Tumbler. Rermplir avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Singapore Sling

4 traits d'Angostura, le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre à liqueur de Bénédictine, 1 verre à liqueur de Gin.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre ballon. Compléter avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Sloe Gin Fizz

1 cuillerée à café de sirop de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Sloe Gin.

Préparer dans le Shaker, bien frapper. Passer dans un verre ballon. Remplir avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Soda Cocktail

Mettre dans un grand verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 1/2 morceau de sucre, 4 traits d'Angostura (sur le sucre), 1 long zeste de citron.

Remplir avec une demi-bouteille de Soda ou de Perrier. Remuer et servir.

So-So Cocktail

2 traits de sirop de Grenadine, 1/4 Gin, 1/4 Calvados, 1/2 Vermouth Français.

(*Recette de Mr Soso, de Londres.*)

Sous-Marin Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/3 Gin, 1/3 Cognac, 1/3 Grand-Marnier.

Bien glacer dans le verre à mélanges. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise.

South Side

Remplir un verre Tumbler moyen de glace pillée, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre à liqueur de Gin, quelques feuilles de menthe fraîche.

Bien remuer et servir dans le même verre.

Soyer au Champagne

Remplir un verre ballon moyen, à moitié de glace pilée, 1 cuillerée à café de Grenadine, quelques gouttes de jus de citron, 1/2 verre à liqueur de Cognac, remplir avec du champagne.

Compléter. Garnir d'une demi-tranche de citron et d'orange, fruits de la saison. Servir avec chalumeaux.

CHAMPAGNE

Pommery & Greno

REIMS

Ses

Vintages

1915

1920

1921

ACENTS POUR LA RIVIERA :

BARTHE FRÈRES

2, Rue de l'Opéra —▫ NICE

Stanley Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Rhum blanc, 1/3 jus d'orange.

Star Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/2 Vermouth Turin, 1/4 Calvados, 1/4 Cognac.

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec une cerise.

Stinger Cocktail

2 traits d'Anisette, 1/2 Cognac, 1/2 menthe blanche (liqueur).

S. S. Cocktail

1/2 Absinthe, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Vermouth Turin.

St Marc Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/6 sirop de Groseille, 1/6 Cherry-Brandy.

(*Recette de « Eric Forrester », Cercle Nautique, Cannes.*)

Ste Ursule Cocktail

2 traits de Grand-Marnier, 1/2 Dry Gin, 1/2 Dubonnet. Bien glacer. Passer et servir dans un verre à cocktail.

(*Recette de « Fred Martin ».*)

Suissesse

1 cuillerée à café de sirop de Grenadine, 1 blanc d'œuf, 1 verre à liqueur d'Absinthe.

Préparer dans le Shaker, bien agiter. Passer dans un verre Tumbler moyen. Remplir avec 1/4 bouteille Perrier. Servir.

Texas Fizz

1 cuillerée à café de Grenadine, le jus d'un 1/2 citron, le jus d'une 1/2 orange, 1 verre à liqueur de Gin.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre ballon. Finir avec de l'eau de seltz glacée. Servir.

Three Mile Limit Cocktail

2 traits de Grenadine, 2 traits de jus de citron, 2/3 Cognac, 1/3 Bacardi Rum.

(*Recette de « Chips », barman au New-York Bar, Paris.*)

Tipperary Cocktail

2 traits de Grenadine, 1/3 jus d'orange, 1/3 Gin, 1/3 Vermouth Turin, 2 feuilles de menthe fraîche.

Tom and Jerry (chaud)

Prendre un bol. Faire fondre 1 cuillerée de sucre en poudre avec de l'eau chaude. Délayer un jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de Curaçao, 2 clous de girofle, 1 pincée d'épices, 1/2 verre à liqueur de Cognac, 1/2 verre à liqueur de Rhum.

Bien remuer. Remplir le bol de lait chaud. Transvaser d'un bol dans l'autre pour bien mélanger et faire mousser. Servir.

(Cette boisson est très connue en Angleterre. On la boit surtout pendant l'hiver, dans les réunions de famille, et plus particulièrement dans les Christmas party (Réveillon de Noël).

Tom Collins

Préparer dans un grand verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 1 cuillerée à café de sirop de sucre, le jus d'un citron, 1 verre à liqueur de Gin. Remplir avec de l'eau de seltz glacée.

Bien remuer et servir dans le même verre.

Tommy Pick-me-up

Préparer dans le Shaker : le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre de Byrrh, 1/2 verre à liqueur de cognac.

Bien agiter. Passer dans un verre ballon moyen. Compléter avec du champagne. Garnir d'une demi-tranche d'orange. Servir.

(*Cette boisson est très demandée sur la Côte-d'Azur. Elle a été inventée, au New-York bar de Nice, par Mr. Tommy Bowen, très sympathiquement connu dans les milieux mondains de la Riviera.*)

Touch-me-not

Le jus d'un demi-citron, 1-2 verre à liqueur de Cassis, 1/2 verre à liqueur de Curaçao, 1 verre à liqueur de Rhum.

Préparer dans le Shaker. Bien agiter. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

(*Recette de « Frank-Newman », Paris.*)

Trinity Cocktail

1/3 Cognac, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Italien.

Bien glacer. Passer dans un verre à coktail. Presser un zeste de citron. Servir avec une cerise.

Trocadéro Cocktail

2 traits d'orange bitters, 2 traits de Cherry brandy, 1/2 Vermouth Français, 1/2 Vermouth Italien.

Bien glacer. Servir dans un verre à coktail avec un zeste d'orange.

Tunney Cocktail

2 traits d'orange bitter, 1/5 Grand-Marnier (Cordon Rouge), 2/5 Gin, 2-5 jus d'orange.

Bien frapper dans le shaker. Passer et servir dans un verre à coktail.

(*Inventé par l'auteur. Septembre — 1926 — Pour commémorer l'éclatante victoire de Tunney sur Dempsey au championnat du monde de boxe à Philadelphie U. S. A.*)

Turf Cocktail

2 traits d'orange bitters, 2 traits de Maraschino, 2 traits d'Absinthe, 1/2 Plymouth Gin, 1/2 Vermouth Français.

(*Recette de « Harry Johnson », New-Orléans.*)

CHAMPAGNE

J. BOLLINGER

AY

Otard's Brandy

The Cognac with a pedigree

CH. FARINA

Agent Général pour le Sud-Est
et le Sud-Ouest

2, Boulevard Victor-Hugo - NICE

Union Jack Cocktail

1 zeste de citron, 1 zeste d'orange, 1/4 Canadian Club Whisky, 1/4 Old Tom Gin, 1/4 Vermouth Français ; 1/3 Vermouth Turin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer et servir dans un verre à coktail.

Universel Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/5 jus d'orange, 1/5 Vermouth Français, 1/5 Dubonnet, 2/5 Dry Gin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

POUR FAIRE UN BON COCKTAIL
EMPLOYEZ TOUJOURS LE

GORDON'S

LONDON DRY

GIN

70

Valencia Cocktail

2 traits d'orange Bitters, 2/3 Apricot brandy, 1/3 jus d'orange.

(Ce cocktail a valu, à son auteur, « Johnny Hansen », de Essen, le premier prix au championnat des barmen à Vienne en 1927.)

Vanderbilt Cocktail

2 traits d'angostura, 2 traits de curaçao, 1/2 Cherry Brandy, 1/2 Cognac.

Vent Cocktail

4 traits de Grand-Marnier, 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.

Vermouth Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de curaçao, 1/2 Vermouth Français, 1/2 Vermouth Italien.

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron. Garnir d'une cerise. Servir.

Vie-en-Rose

1/3 Gin, 1/3 Kirsch, 1/6 jus de citron, 1/6 Grenadine.

Virgin Cocktail

1/3 Vermouth Français, 2/3 Plymouth Gin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail. Presser un zeste de citron. Servir.

Nouvel Hôtel du Golf

250 Chambres — 200 Salles de bain

GOLF de Ste MAXIME

(18 trous)

OUVERT EN 1929

PROFESSEUR : *M. Willie ARMOUR*

Propriétaires :

British Motor Hire Cie Ltd

2, Place Grimaldi, 2

NICE

Washington Cocktail

2 traits d'Absinthe, 2 traits de sirop de gomme, 1/2 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Turin.

Wax Cocktail

2 traits d'orange bitters, 2 traits d'Absinthe, 1/3 Plymouth Gin, 2/3 Vermouth Français.

Wembley Cocktail

1/3 Jus d'Ananas, 1/3 Scotch Whisky, 1/3 Vermouth Français.

Westminster Cocktail

2 traits d'Angostura, 2/5 Gin, 2/5 Porto blanc, 1/5 Cointreau.

Whisky Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de curaçao, 1 verre à liqueur de Whisky.

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise. Servir.

Whisky Collins

Préparer dans un grand verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 1 cuillerée à café de sirop de gomme, le jus d'un citron, 1 verre de Scotch Whisky.

Finir avec de l'eau de seltz glacée.

Bien remuer. Servir dans le même verre.

Whisky Crusta

Voir Brandy Crusta.

Whisky Daisy

Voir Brandy Daisy.

Whisky Flip

Voir Brandy Flip.

Whisky Flip-Flap

Le blanc d'un œuf frais, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de Whisky.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un verre à flip. Servir.

Whisky Sling

Voir Brandy Shing.

Whisky Smash

Voir Brandy Smash.

Whisky Sour

Voir Brandy Sour.

Whisky Spider

Voir Brandy Spider.

N. B. — *Pour toutes ces boissons : Voir les préparations indiquées. Remplacez seulement le Cognac par du Whisky.*

White Cocktail

2 traits d'orange bitters, 1/2 Gin, 1/4 Cointreau, 1/4 Anisette.

White Heather

2 cuillerées à café de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de Canadian Club Whisky, 1 bon verre à bordeaux de lait frais.

Préparer dans le Shaker. Agiter fortement. Passer dans un grand verre ballon. Saupoudrer de muscade. Servir.

Wop Cocktail

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Italien, 1/3 Dry Sherry.

Bien glacer. Passer et servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Xanthia Cocktail

2 traits d'Angostura, 1/2 Gin, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Gentiane Bonal (Quinquina).

Bien glacer. Servir dans un verre à cocktail avec un zeste d'orange.

Xérès Cocktail

2 traits d'Angostura, 2 traits de curaçao, 1 verre de dry Sherry (Xeres).

X. Y. Z.

2 traits de sirop de gomme, 1/4 jus de citron, 1/4 Gin, 1/4 Vermouth Français, 1/4 Vermouth Turin.

Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Yellow Cocktail

2 traits d'orange bitters, 1/2 Gin, 1/4 Chartreuse jaune, 1/4 Gentiane Suze.

Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Servir avec un zeste de citron.

Y-ief

1 jaune d'œuf bien frais, 1 verre à liqueur de crême de vanille, 1 verre à liqueur de Cognac.

Préparer dans le Shaker. Bien agiter. Passer dans un verre à flip. Servir.

Young Fellow

Préparer dans un verre Tumbler : 1 gros morceau de glace, 1 long zeste d'orange, 1 cuillerée à café de sirop de citron, 1 verre à liqueur de Peach Brandy, y ajouter une demi-bouteille d'eau de Perrier.

Bien remuer et servir dans le même verre.

Za-Za Cocktail

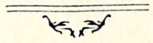
1 Ecorce d'orange, 1/2 Gin, 1/2 Dubonnet.
Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Zéro Cocktail

2/3 Dry Gin, 1/3 Vermouth Turin, 2 tranches d'orange.
Bien frapper dans le Shaker. Passer dans un verre à cocktail. Servir.

Zenith Cocktail

1 cuillérée à café de sirop d'Ananas. 1/2 Gin, 1/2 Vermouth Français.
Bien glacer. Servir avec un zeste de citron.

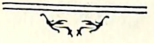


24e B.C.A. Cocktail

2 traits d'orange bitter, 1/2 Gin, 1/2 Kina Lillet.
Bien glacer. Passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une Prune à l'eau-de-vie. Servir.
(*Inventé par l'auteur en l'honneur du sympathique « Capitaine Florès », du 24e B.C.A.*)

75'' Cocktail

2 traits de sirop grenadine, 1/2 Gin, 1/4 Calvados, 1/4 jus de citron.
Ce cocktail était très demandé à Paris pendant la guerre. Son nom a été emprunté au fameux canon léger de l'artillerie française.



Le fameux

COCKTAIL DOMINIQUE

se déguste au

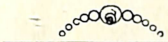
New-York Bar

19, Rue Honoré-Sauvan, 19

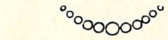
NICE

RECETTE :

1/3 DE FRANCHE GAITÉ
1/3 D'HUMOUR BRITANNIQUE
1/3 D'ESPRIT AMÉRICAIN
UN ZESTE DE SEL GAULOIS
.....POUR LE PARFUM



IMP. GASTAUD, NICE



INDEX

Page 9

Absinthe Cocktail
Adonis Cocktail
Alaska Cocktail
Alexander Cocktail
Ale Flip
Alfonso Cocktail
American Lemonade
Angel's Kiss

Page 10

Angleterre Cocktail
Apple Jack Cocktail
Astoria Cocktail
Attaboy Cocktail

Page 11

Bacardi Cocktail
Bamboo Cocktail
Banco Cocktail
Bernard's Spécial Cocktail
Bijou Cocktail
Bismark
Bonzoni Cocktail
Bossom Caresser

Page 13

Boston Flip
Bourbon-Whisky Cocktail
Brandy Cocktail

Page 13 (suite)

Brandy Chanteralla
Brandy Crusta
Brandy Daisy

Page 14

Brandy Flip
Brandy Sling
Brandy Smash
Brandy Sour
Brandy Spider
Brazil Cocktail

Page 15

Bronx Cocktail
Brooklyn Cocktail
Bull-Dog
Buffalo Cocktail
Byrrh Cocktail
Billy "Throw me down"

Page 17

Calvados Cocktail
Canadian Cocktail
Carrol' Cocktail
Champagne Cocktail
Champagne Pick-me-up
Champagne Sour
Cherry Brandy Cocktail
Chinese Cocktail

Page 18
Cinzano Cocktail
Claret Lemonade
Clair Cocktail
Claridge Cocktail
Clover Club Coctkail
Club Cocktail
Coffee Cocktail

Page 19
Columbia Cocktail
Cooperstown Cocktail
Coronation Cocktail
Cornwell" Cocktail
Cream Fizz
Cosmopolitain Cocktail
Cowboy Cocktail

Page 21
Dacqueri Cocktail
Dempsey Cocktail
Diabola Cocktail
Diki-Diki Cocktail
Dom Cocktail
Domingo Cocktail
Dominique's Spécial Cocktail
Dominique's Pick-me-up

Page 22
Dominique's Cordial
Dubonnet Cocktail
Dunlop Cocktail

Page 23
East India Cocktail
Egg Filp

Page 23 (suite)
Egg Lemonade
Egg Nogg
England's Beauty
Empire Punch

Page 24
Estival Cocktail
Eton Blazer
Exam's Cocktail
Eye Opener
Eldorado Pick-me-up

Page 25
Fairbank Cocktail
Fascinator Cocktail
Fernet Branca Cocktail
Fleur d'Oranger
Flip-Flap
Flo-Flo Cocktail
Florida Cocktail

Page 27
Flu Cocktail
Fruit Punch
Fire-Crest Cocktail
Fioupe" Cocktail
Fred's Spécial Gin Fizz

Page 28
Gazette Cocktail
Gilroy Cocktail
Gimlet
Gin Cocktail
Gin Fizz
Gin Flip

Page 28 (suite)
Gin Rickey
Gin Scaffa
Gin Sling

Page 29
Gin Smash
Gin Toddy
Gin and Ginger Ale
Gobelet Royal
Gloom Raiser
Golden Fizz
Grog Américain

Page 31
Guard's Cocktail
Guernesey Cocktail
Go-to-Hell

Page 33
Harry's Cocktail
Harward Cocktail
Haymarket Cocktail
Hibbs Cocktail
High-Life Cocktail
Honolulu Cocktail
Horse's Neck
Houla-Houla Cocktail

Page 35
I. B. F. Cocktail
Ice Cream Soda
Iced Coffee
Inca Cocktail
Irish Cocktail

Page 36
Jack Rose Cocktail
Japanese Cocktail
Jersey Coocktail
John Collins
John's Cocktail

Page 37
Khedive Cocktail
Kiss-me-Quick
Knickerboker Cocktail
King Georges Cocktail

Page 39
Ladie's Cocktail
Last Drink
Leave-it-to-me
Legion Cocktail
Lemon Squash
Lieutenant Cocktail
Leroi Cocktail

Page 40
Locomotive
London Cocktail
Luigi Cocktail
Los Angeles Cocktail

Page 41
Madère Cocktail
Magnolia
Maharajah Cocktail
Manila Cocktail
Manhattan Cocktail
Manchester Cocktail
Maka

Page 43

Marguerite
Martini Cocktail (Dry)
Martini Cocktail (Medium)
Martini Cocktail (Sweet)
Martinican Cocktail
Mayfair Cocktail
Midnight Cocktail
Milionaire Cocktail
Milk Punch

Page 44

Mimosa
Mint Julep
Moka Spitsberg
Monkey-Gland Cocktail
Morning Cocktail
Morning Hory Fizz

Page 45

Napoléon's Cocktail
Navy Cocktail
Nelson's Cocktail
New-Orléans Fizz
Night-Cap
Novelty Cocktail..
New Fashion Cocktail

Page 47

Ohio Cocktail
Old Etonian Cocktail
Old Fashion Cocktail
Olivette Cocktail
Old Georgia Cocktail
Olympic Cocktail
Orange Blossom
Orange Squash

Page 48

Oxford Cooler
Oyster Cocktail

Page 49

Pall-Mall Cocktail
Paradise Cocktail
Perfect Cocktail
Pershing Cocktail
Peto Cocktail
Piccadily Cocktail
Pick-me-Up
Pilgrim Cocktail

Page 51

Pink Gin Fizz
Planter's Cocktail
Polo Cocktail
Popi Cocktail
Porto Flip
Porto Cobbler
Port Wine Cocktail
Pousse café (N° 1)

Page 52

Pousse café (N° 2)
Pousse l'Amour
Prairie Oyster
Présidente Cocktail
Prince of Wales (Prince de Galles)
Princess Cocktail

Page 53

Princess Mary Cocktail
Providence Cocktail
Pussyfoot Cocktail

Page 55

Quartier Latin Cocktail
Queen's Cocktail
Quinquina Cocktail

Page 57

Rain-Bow Cocktail
Riviera Bronx Cocktail
Remsen Cooler
Rob-Roy Cocktail
Rock and Rye
Rose Cocktail
Rose in June

Page 58

Roselyn" Cocktail
Rosey Squash
Royal Fizz
Royal Smile
Rose-Mary Cocktail
Ruby Fizz
Rum Crusta
Rum Daisy

Page 59

Rum Flip
Rum Sling
Rum Smash
Rum Sour
Rum Julep
Rum Scaffa

Page 61

Santiago Cocktail
Saratoga Cocktail
Sacki Cocktail

Pags 61 (suite)

Sensation Cocktail
Sandy Gaff
Sherry Cobbler
Sherry Cocktail

Page 62

Sherry Flip
Sherry Négus
Sherry Spider
Side-Car Cocktail
Silver Cocktail
Silver Fizz
Singapore Sling

Page 63

Sloe Gin Fizz
Soda Cocktail
So-So Cocktail
Sous-Marin Cocktail
South Side
Soyer au Champagne

Page 65

Stanley Cocktail
Star Cocktail
Stinger Cocktail
S. S. Cocktail
St Marc Cocktail
Ste Ursule Cocktail
Suissesse

Page 66

Texas Fizz
Three Mile Limit Cocktail
Tipperary Cocktail

Page 66 (suite)

Tom and Jerry (chaud)
Tom Collins
Tommy Pick-me-up

Page 67

Touch-me-not
Trinity Cocktail
Trocadéro Cocktail
Tunney Cocktail
Turf Cocktail

Page 69

Union Jack Cocktail
Universel Cocktail

Page 71

Valencia Cocktail
Vanderbilt Cocktail
Vent Cocktail
Vermouth Cocktail
Vie-en-Rose
Virgin Cocktail

Page 73

Washington Cocktail
Wax Cocktail
Wembley Cocktail
Westminster Cocktail
Whisky Cocktail
Whisky Collins
Whisky Crusta
Whisky Daisy
Whisky Flip

Page 74

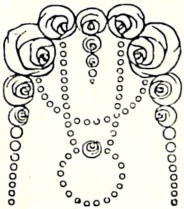
Whisky Flip-Flap
Whisky Sling
Whisky Smash
Whisky Sour
Whisky Spider
White Cocktail
White Heather
Wop Cocktail

Page 75

Xanthia Cocktail
Xérès Cocktail
X. Y. Z.

Page 76

Yellow Cocktail
Y-ief
Young Fellow

Page 77

Za-Za Cocktail
Zéro Cocktail
Zenith Cocktail
24e B.C.A. Cocktail
75'' Cocktail